



## warme Vorspeisen und Suppen

<b>1</b>	<b>Champignons</b> (A,C,G) <i>frische Champignons, paniert und gebraten, dazu Zaziki</i>	<b>5,50 €</b>
<b>2</b>	<b>Peperoni gebraten mit Knoblauchöl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>3</b>	<b>Dolmadakia</b> (G) <i>3Stück hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Gehacktem und Reis dazu Zaziki</i>	<b>6,50 €</b>
<b>4</b>	<b>Gigantes</b> (I) <i>weiße Bohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken</i>	<b>5,90 €</b>
<b>5</b>	<b>Fasolakia</b> (F,G) <i>grüne Bohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken</i>	<b>5,90 €</b>
<b>6</b>	<b>Aubergine</b> (F,G) <i>in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken</i>	<b>5,90 €</b>
<b>7</b>	<b>Zucchinirollchen</b> (G) <i>gefüllt mit Schafskäse</i>	<b>5,90 €</b>
<b>8</b>	<b>Folienkartoffel</b> (G) <i>mit Zaziki oder Kräuterbutter</i>	<b>4,90 €</b>
<b>9</b>	<b>Gratinierte Kartoffeln</b> (C, G)	<b>4,50 €</b>
<b>10</b>	<b>Kartoffelecken</b> (C, G) <i>mit Zaziki</i>	<b>4,90 €</b>
<b>11</b>	<b>Pommes Frites</b>	<b>3,20 €</b>
<b>12</b>	<b>Kroketten</b>	<b>3,20 €</b>
<b>13</b>	<b>Reis</b>	<b>3,20 €</b>
<b>14</b>	<b>Schafskäse überbacken</b> (G) <i>mit frischen Tomaten und Paprika</i>	<b>6,50 €</b>
<b>15</b>	<b>Saganaki</b> (A,C,G) <i>Schafskäse paniert und gebraten</i>	<b>6,50 €</b>
<b>17</b>	<b>Garnelen in Öl und Knoblauch</b> (B)	<b>6,90 €</b>
<b>18</b>	<b>Teigtaschen</b> (A,C,G) <i>mit Schafskäse gefüllt dazu Zaziki</i>	<b>5,50 €</b>
<b>26</b>	<b>Zwiebelsuppe</b> (A,F,I)	<b>4,90 €</b>
<b>27</b>	<b>Hühnersuppe</b> (C,F,G)	<b>4,90 €</b>
<b>28</b>	<b>Bohnensuppe</b> (A,I)	<b>4,90 €</b>
<b>29</b>	<b>Tomatensuppe</b> (A,C,I,J)	<b>4,90 €</b>

**Wir servieren Ihnen zu jeder Vorspeise hausgemachtes Brot** (A,C,G)

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite

Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**



## *kalte Vorspeisen und Salate*

39	<b>Oliven/Peperoni</b>		3,90 €
40	<b>Zaziki</b> (G)		4,50 €
41	<b>Feta</b> (G)		5,50 €
	<i>griechischer Schafskäse mit Olivenöl</i>		
42	<b>Tarama</b> (C,G,I,K)		4,50 €
	<i>griechische Kaviarcreme, verfeinert mit Zitrone und Olivenöl</i>		
45	<b>Messes</b> (A,B,C,G,J)	<b>1 Person</b>	8,50 €
	<i>Griechische kalte Vorspeisenplatte</i>		<b>2 Personen</b> 16,50 €
46	<b>Ktipiti</b> (A,C,G,J)		4,50 €
	<i>griechischer Fetadip „mittelscharf“</i>		
47	<b>Bauernsalat</b> (G)		10,90 €
	<i>Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Zwiebeln</i>		
48	<b>Thunfischsalat</b> (C,D,G,J)		10,90 €
	<i>Eisbergsalat, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Ei und Joghurdressing</i>		
49	<b>Chefsalat</b> (C,G)		10,90 €
	<i>Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Ei mit Joghurdressing</i>		
50	<b>Mezedaki</b> (A,B,C,G,J)	<b>1 Person</b>	9,90 €
	<i>verschiedene warme und kalte Vorspeisen</i>		<b>2 Personen</b> 19,90 €
	<b>LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN</b>		
55	<b>Salatbuffet groß</b> (so viel wie einmal auf Ihren Salatteller passt)		8,90 €
	<b>Salatbuffet klein</b>		3,90 €

## *Dressing*

**Joghurt-Dressing** (C,G,J)

**Wir servieren Ihnen zu jeder Vorspeise hausgemachtes Brot** (A,C,G)

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite

Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**



## Griechische Spezialitäten vom Grill

<b>60</b>	<b>Gyros</b> <i>eine schmackhafte Spezialität mit Pommes Frites und Reis</i>	<b>12,50 €</b>
<b>61</b>	<b>Gyros Spezial (G)</b> <i>mit Dolmadakia und Zaziki</i>	<b>14,50 €</b>
<b>62</b>	<b>Souvlaki</b> <i>mit Pommes Frites und Reis</i>	<b>12,50 €</b>
<b>63</b>	<b>Souvlaki Spezial (G)</b> <i>mit Dolmadakia und Zaziki</i>	<b>14,50 €</b>
<b>64</b>	<b>Helena Platte</b> <i>1 Souvlakispieß, Gyros, dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>13,50 €</b>
<b>65</b>	<b>Steakplatte</b> <i>1 Schweinesteak, Gyros dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>15,50 €</b>
<b>66</b>	<b>Schweinesteak</b> <i>mit Schafskäse gefüllt dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>16,50 €</b>
<b>67</b>	<b>Schweinesteak</b> <i>mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>14,50 €</b>
<b>68</b>	<b>Schnitzel natur</b> <i>3 Schweineschnitzel gegrillt dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>13,50 €</b>
<b>69</b>	<b>Putensteak natur (A,C,G,I)</b> <i>mit gratinierten Kartoffeln dazu Sauce Béarnaise</i>	<b>14,50 €</b>
<b>70</b>	<b>Souzoukakia</b> <i>3 Mettröllchen gegrillt dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>12,50 €</b>
<b>71</b>	<b>Bifteki (G)</b> <i>gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>13,50 €</b>
<b>72</b>	<b>Rhodos Teller</b> <i>2 Lammkoteletts, 1 Souvlakispieß, Gyros dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>16,50 €</b>

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen  
gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 3,90 € berechnet**

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an  
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer  
**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**



## weitere Spezialitäten

<b>73</b>	<b>Ouzo Teller</b> <i>2 Mettröllchen, 1 Souvlakispieß, Gyros dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>14,50 €</b>
<b>74</b>	<b>Metaxa Platte</b> (G) <i>Schweinefilet mit Metaxasauce, dazu Pommes Frites als Vorspeise servieren wir Ihnen Messes (A,B,C,G,J)</i>	<b>19,90 €</b>
<b>75</b>	<b>Schweinefilet</b> <i>mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>17,50 €</b>
<b>76</b>	<b>Filet Platte</b> (G) <i>Schweinefilet, Gyros, dazu Pommes Frites und Reis als Vorspeise servieren wir Ihnen Dolmadakia mit Zaziki</i>	<b>17,50 €</b>
<b>77</b>	<b>Mykonos Platte</b> (G) <i>1 Souvlakispieß, 1 Schweinefilet, 1 Lammkotelett, 1 Schweineschnitzel, Gyros, dazu Pommes Frites und Reis als Vorspeise servieren wir Ihnen Dolmadkia mit Zaziki</i>	<b>19,50 €</b>
<b>78</b>	<b>Grill Platte</b> <i>1 Souvlakispieß, 1 Mettröllchen, Leber, Gyros dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>14,50 €</b>
<b>79</b>	<b>Leber</b> <i>mit Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>12,50 €</b>
<b>80</b>	<b>Mykonos-Souvlaki</b> (G) <i>gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>16,50 €</b>
<b>81</b>	<b>Christos Platte</b> <i>1 Mettröllchen, 1 Lammkotelett, Leber, Gyros, dazu Pommes Frites und Reis</i>	<b>14,50 €</b>
<b>82</b>	<b>Olympia Platte – für 2 Personen</b> <i>1 Schweineschnitzel, 1 Schweinesteak, 1 Mettröllchen, 1 Leber, 1 Souvlakispieß, 1 Lammkotelett, Schweinefilet, Gyros dazu Pommes Frites und Reis und zwei Salate von unserer Salatbar</i>	<b>37,00 €</b>

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen  
gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 3,90 € berechnet**

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite

Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**



## *Rind vom Grill*

- 90 **Rumpsteak** (C,G) 22,90 €  
mit Kräuterbutter und gratinierten Kartoffeln
- 91 **Rinderfilet** (C,G) 24,90 €  
mit Kräuterbutter und gratinierten Kartoffeln

*sollten Sie keinen Wunsch äußern wird Ihr Steak medium (zart rosa) gegrillt*

## *Lamm vom Grill*

- 95 **Lammkotelett** (G) 21,90 €  
mit Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Zaziki
- 96 **Lammfilet** (G) 20,90 €  
mit Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Zaziki

*sollten Sie keinen Wunsch äußern wird Ihr Steak medium (zart rosa) gegrillt*

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 3,90 € berechnet**  
Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an  
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer  
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



## Überbackene Gerichte

<b>100</b>	<b>Gyros</b> (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Krokette und Reis	<b>14,90 €</b>
<b>101</b>	<b>Souvlaki</b> (A,G) 2 Souvlakispieße in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Krokette und Reis	<b>14,90 €</b>
<b>102</b>	<b>Schweinesteak</b> (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Krokette und Reis	<b>15,90 €</b>
<b>103</b>	<b>Schnitzel</b> (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Krokette und Reis	<b>14,90 €</b>
<b>104</b>	<b>Mettröllchen</b> (A,G) 3 Mettröllchen, in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Krokette und Reis	<b>14,90 €</b>
<b>105</b>	<b>Putensteak</b> (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Krokette und Reis	<b>15,90 €</b>
<b>106</b>	<b>Schweinefilet</b> (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Krokette und Reis	<b>17,90 €</b>
<b>107</b>	<b>Schweinefilet</b> (A,G) in Jägersauce mit Käse überbacken dazu Krokette und Reis	<b>17,90 €</b>
<b>108</b>	<b>Bifteki überbacken</b> (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Krokette und Reis	<b>16,90 €</b>

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen  
gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 3,90 € berechnet**

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite

Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**



## Lammgerichte

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>110</b> | <b>Lammfleisch mit Aubergine</b> (F,G)<br><i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse</i>                    | <b>16,50 €</b> |
| <b>111</b> | <b>Lammfleisch mit dicken Bohnen</b> (G,I)<br><i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse</i>                | <b>16,50 €</b> |
| <b>112</b> | <b>Lammfleisch mit grünen Bohnen</b> (F,G)<br><i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse</i>                | <b>16,50 €</b> |
| <b>113</b> | <b>Lammfleisch mit griechischen Nudeln</b> (A,G)<br><i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse</i>          | <b>16,50 €</b> |
| <b>114</b> | <b>Lammfleisch Stifado</b> (F,G)<br><i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse und geschmorten Zwiebeln</i> | <b>16,50 €</b> |

## Spezialitäten aus der Pfanne

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>120</b> | <b>Schweinefilet Pfännchen</b> (A,G)<br><i>mit Metaxasauce, mit Spargel und frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i> | <b>18,90 €</b> |
| <b>121</b> | <b>Leber Pfännchen</b> (A,G)<br><i>mit Metaxasauce, mit Spargel und frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i>         | <b>15,90 €</b> |
| <b>122</b> | <b>Garnelen Pfännchen</b> (A,B,G)<br><i>mit Metaxasauce, mit Spargel und frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i>    | <b>17,90 €</b> |
| <b>123</b> | <b>Gyros Pfännchen</b> (A,G)<br><i>mit Sauce Bernaise, frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i>                      | <b>15,90 €</b> |
| <b>124</b> | <b>Puten Steak Pfännchen</b> (A,G)<br><i>mit Sauce Bernaise, frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i>                | <b>15,90 €</b> |

## Spezielles

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>125</b> | <b>Mousaka</b> (A,C,G)<br><i>Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch und einer cremigen Bechamelsauce</i> | <b>12,50 €</b> |
| <b>126</b> | <b>Pastizio</b> (A,C,G)<br><i>Griechischer Nuelauf mit Hackfleisch und einer cremigen Bechamelsauce</i>                | <b>12,50 €</b> |
| <b>127</b> | <b>Pfannkuchen Gyros</b> (A,C,G)<br><i>mit Zaziki, Tomaten und Zwiebeln</i>  | <b>12,90 €</b> |
| <b>128</b> | <b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes Frites (A,C)  | <b>12,90 €</b> |
| <b>129</b> | <b>Zigeunerschnitzel</b> mit Pommes Frites (A,C)   | <b>12,90 €</b> |

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 3,90 € berechnet**

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an  
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer  
**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**



130	<b>Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes Frites (A,C)	11,50 €
131	<b>Griechische Nudeln</b> (A,C) mit Hackfleisch und Tomatensauce nach griechischer Art	10,90 €
132	<b>Spaghetti Garnelen</b> (A,B,G) in Tomatensauce mit Feta und Parmesan	17,90 €
133	<b>Spaghetti Hackfleisch</b> (A,G) mit Hackfleisch, Feta, Parmesan nach griechischer Art	12,90 €
134	<b>Spaghetti Veggi</b> (A,G) mit frischem Gemüse in Tomatensahnesauce, Feta und Parmesan	12,90 €
135	<b>Omelett</b> mit Schafskäse (C,G)	9,90 €
136	<b>Omelett</b> mit Champignons (C)	9,90 €

## unsere Saucen

140	<b>Metaxasauce</b> mit frischen Champignons und Spargel (G)	2,60 €
141	<b>Sauce Hollandaise</b> (A,C,G)	2,60 €
142	<b>Sauce Bénaise</b> (A,C,G)	2,60 €
143	<b>Kräuterbutter</b> mit Knoblauch (G)	1,80 €
144	<b>Scharfe Sauce</b>	1,80 €

## Fischgerichte

150	<b>Calamaris</b> (A,G,K,N) Tintenfischringe mit griechischen Dips dazu Tomatenreis	15,50 €
151	<b>Riesengarnelen</b> (A,B,G,K) gebraten mit griechischen Dips dazu Tomatenreis	17,50 €
152	<b>Seezungenfilet</b> (A,D,G,K) gebraten mit griechischen Dips dazu Tomatenreis	16,50 €
153	<b>Fischplatte</b> (A,B,D,G,K,N) Calamaris, Riesengarnelen, Seezungenfilet gebraten, griechischen Dips dazu Tomatenreis	21,50 €

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 3,90 € berechnet**

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an  
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer  
**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**





## Dessert

164	<i>griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig</i> (G,H)	4,50 €
165	<i>Tiramisu hausgemacht</i> (A,C,G)	5,50 €
166	<i>Schoko Soufflé mit Eis</i> (A,C,F,G)	5,50 €
167	<i>hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce</i> (C,G,H)	6,50 €

## Warme Getränke und Eiskaffee

170	<i>griechischer Mokka</i>	2,90 €
171	<i>Café Creme</i>	2,50 €
172	<i>Espresso</i>	2,10 €
173	<i>Cappuccino</i> (G)	2,80 €
174	<i>Café au lait</i> (G)	3,20 €
175	<i>Latte Macchiato</i> (G)	3,50 €
176	<i>Tasse Tee</i> <i>Pfefferminztee, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Früchtetee</i>	2,90 €
177	<i>Griechischer Eiskaffee Frappé</i> (G)	4,50 €

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an  
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer  
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



## Weine aus Griechenland

### Offene Weine weiß

<i>Retsina</i> geharzt Malamatina	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	10,50 €
<i>Makedonikos</i> halbtrocken	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	10,50 €
<i>Demestica</i> trocken	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,00 €
<i>Imiglikos</i> lieblich Achaia Claus	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,00 €
<i>Muscat aus Patras</i> süß	0,2 l	5,80 €
	0,5 l	10,80 €

### Flaschenweine weiß

<i>Retsina</i> geharzt Cambas	0,75 l	15,50 €
<i>Cuvee Prestige Skouras</i> trocken frisch	0,75 l	17,90 €
<i>Ktima Gerovassiliou</i> trocken fruchtig	0,75 l	26,90 €

### Rosé

<i>Griechischer Roséwein</i> trocken oder halbtrocken	0,2 l	4,80 €
<i>Griechischer Roséwein</i> trocken oder halbtrocken	0,5 l	9,80 €
<i>Cuvee Prestige Skouras</i>	0,75 l	17,90 €

### Offene Weine rot

<i>Makedonikos</i> halbtrocken	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	10,50 €
<i>Demestica</i> trocken	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,00 €
<i>Naousa</i> trocken kräftig	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,00 €
<i>Imiglikos</i> lieblich Achaia Claus	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	10,50 €
<i>Mavrodaphne</i> süß	0,2 l	5,80 €
	0,5 l	10,80 €

### Flaschenweine rot

<i>Cuvee Prestige Skouras</i> trocken fruchtig	0,75 l	19,90 €
<i>Ktima Gerovassiliou</i> trocken fruchtig	0,75 l	28,90 €
<i>Imiglikos</i> lieblich Vaeni	0,75 l	15,50 €

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite

Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



## Biere

<b>Warsteiner Pils</b> (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
<b>Herforder Pils</b> (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
<b>Alster</b> (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
<b>Altbier Frankenheim</b> (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
<b>Alt-Schuss</b> (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
<b>König Ludwig dunkel</b> (A1,A2)	0,5 l Flasche	4,50 €
<b>König Ludwig Weizen hell, dunkel, kristall</b> (A1,A2)	0,5 l Flasche	4,50 €
<b>alkoholfreies Weizen</b> (A1,A2)	0,5 l Flasche	4,50 €
<b>Warsteiner alkoholfrei</b> (A1,A2)	0,33 l Flasche	3,00 €
<b>Radler alkoholfrei</b> (A1,A2)	0,33 l Flasche	3,00 €
<b>Malzbier</b> (A2)	0,33 l Flasche	3,00 €

## alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b> (2), <b>Coca Cola zero</b> (2,3), <b>Fanta</b> (1), <b>Sprite</b> , <b>Spezi</b> (1,2), <b>Apfelschorle</b>	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
<b>Bitter Lemon</b> (4), <b>Ginger Ale</b> (4), <b>Tonic Water</b> (4)	0,2 l	3,00 €
<b>Carolinen Wasser spritzig</b>	0,2 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
<b>Carolinen Wasser still</b>	0,2 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
<b>Orangensaft*</b> , <b>Apfelsaft*</b> , <b>Traubensaft*</b> <b>Bananensaft*</b> , <b>Sauerkirschsaft*</b>	0,2 l	3,00 €

1. mit Farbstoffen 2. koffeinhaltig 3. mit Süßstoffen 4. chininhaltig \*Fruchtsaftgetränk

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an  
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer  
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



## *Spirituosen*

<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ouzo mit Feige</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo rot</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Metaxa 5*</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Metaxa 7*</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>

## *Sekt/Prosecco/Longdrinks*

<i>Flasche Sekt Fürst von Metternich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,00 €</i>
	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>

*Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an  
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer  
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen*



## *Liste der 14 „EU-Allergene“*

### **A Glutenhaltiges Getreide,**

A1 Weizen  
A2 Gerste

### **B Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

### **C Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

### **D Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;  
Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

### **E Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

### **F Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett  
natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;  
aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;  
aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

### **G Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;  
Lactit;

### **H Schalenfrüchte,**

Walnüsse (*Juglans regia*)

### **I Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

### **J Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

### **K Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

**L Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

### **M Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

### **N Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite  
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an  
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer  
**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**